

SISTEMAS Y MÉTODOS DE CONSERVACIÓN EN COCINA

COD: YA2010

OBJETIVOS

- Controlar los métodos para la conservación y envasado de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones culinarias terminadas, asegurando su utilización o consumo posteriores en condiciones óptimas.
- Dirigir la selección de los equipos, máquinas, útiles y herramientas que se deberán emplear de acuerdo con las operaciones a realizar y en función de su rendimiento óptimo.
- Controlar, con los equipos precisos, las operaciones necesarias para el proceso de conservación o envasado de géneros y elaboraciones culinarias.

PROGRAMA

1. Definición.
2. Operaciones y fases necesarias.
3. Sistemas.
 - 3.1. Frescos
 - 3.2. Refrigerados
 - 3.3. Pasteurizados
 - 3.4. Al vacío
 - 3.5. Congelados
 - 3.6. Desecados
 - 3.7. Liofilizados
 - 3.8. Marinados
 - 3.9. Ahumados
 - 3.10. Salazón
 - 3.11. Escabechados
4. Equipos asociados.
5. Limpieza de equipos de conservación.
 - 5.1. Envasadores
 - 5.2. Abatidores de temperatura



MODALIDAD:

On-line

DURACIÓN:

20 Horas

IMPORTE:

150 € / Alumno

100% Bonificable

**10% de descuento para autónomos, desempleados o estudiantes.*

**Consultar otros descuentos*

+ INFORMACIÓN

formacion@aquimisa.com

www.aquimisaformacion.com